



5

(5) Apfel und Paprika werden sehr schnell sehr trocken – so soll es sein!

(6) Selbsterklärend, simpel und gut ablesbar: Das Bedienfeld ist nicht nur da positioniert, wo man es am besten bedienen kann, sondern weist auch eine Bedienlogik auf, die sich dem Nutzer sofort erschließt



6

grobmaschig, soll heißen: Das Standard-Dörrgut passt bestens auf die Einschübe, auch wegen der Etagenhöhe von 3,5 Zentimetern. Ganz nebenbei lassen sich die Einschübe auch noch sehr einfach reinigen, um Kratzer wie bei Kunststoff-Einschüben muss man sich beim VeggyDry keine Sorgen machen.

Neben der feinfühligsten Temperatursteuerung ist der große Ventilator im Geräteheck der Hauptgrund für die exzellenten Dörrergebnisse. Der mit über 20 Zentimetern im Durchmesser alles andere als kleine Axial-Ventilator sorgt einerseits für eine enorme Luftförderleistung, zugleich aber auch für einen passenden statischen Luftdruck sowie eine passende Luftgeschwindigkeit. Die erwärmte Luft kann somit zügig bis zur Front des Geräts strömen und die Feuchtigkeit des Dörrguts aufnehmen, um dann durch den zentralen Luftablass auf der Oberseite des Geräts auszutreten. Ganz nebenbei sorgt ein solch großer Lüfter auch noch für ein dezentes Betriebsgeräusch, da bei identischer Umdrehungszahl ja mehr Luft gefördert wird als z. B. bei einem Lüfter im Format 140 oder gar 120 Millimeter. Kein Wunder also, dass das Betriebsgeräusch mit 59 dB(A) auf einen Meter Distanz ein wirklich angenehmes ist. Vom Lüfterlager selbst kommen dabei keine störenden Nebengeräusche wie Klackern, Schleifen oder Brummen, auch das Gehäuse gibt keine unerwünschten Töne (Körperschall) von sich und somit stört der VeggyDry auch nicht bei der alltäglichen Küchenarbeit.

Schieben und Drücken

Diese gesamte Bauweise des VeggyDry ist keine außergewöhnliche, das darf man offen sagen, aber das Zusammenspiel ist eben ein absolut gelungenes. In Kombination mit dem annähernd 500 Watt starken Heizelement ergibt sich

eine exzellente Arbeitsgeschwindigkeit, wobei diese – auch das muss man klar sagen – beim Dörren ja nicht ganz oben auf der Prioritätenliste steht. Lediglich eine kleinere Schwäche leistet sich der VeggyDry in den Praxistestreihen: Saftige Pflaumen sind nach 19,5 Stunden noch nicht gänzlich getrocknet, sondern weisen noch einen ledrigen Charakter auf – das ist allerdings weniger ein Problem der Leistungsfähigkeit des VeggyDry, sondern dem Timer geschuldet, der nur eine vergleichsweise geringe Betriebszeit ermöglicht. Vor allem größeren Mengen sehr wasserhaltigen Dörrguts, welches von der Fruchtfleischstruktur doch eher weniger kooperativ ist (z. B. eben Steinobst), benötigen eher 30 als 20 Stunden zum Trocknen – hier muss der Nutzer also nach dem ersten Durchlauf von 19,5 Stunden noch einen zweiten Durchlauf starten.

Für feineres Dörrgut legt Saro drei Kunststoffmatten bei (umgangssprachlich als „Kräutermatten“ bezeichnet, bei Saro heißen sie „Dörrgewebematten“) und für besonders saftiges und sehr feines Dörrgut sind sogar noch drei Dörrfolien im Lieferumfang, welche natürlich ebenfalls BPA-frei sind. Wenn doch Fruchtsaft & Co. (hierfür genügen ja schon herkömmliche Tomaten) durch die Etagen tropft, sorgt ein Kunststoff-Einschub ganz unten (in Form einer sehr flachen Wanne) dafür, dass im Gehäuse nichts verläuft – die Reinigung wird durch dieses simple, aber schlaue Detail natürlich ebenfalls erleichtert.

Fazit

Der VeggyDry ist sicherlich kein Schnäppchen unter den Dörrautomaten, somit muss er sich natürlich auch an hohen und höchsten Ansprüchen messen lassen, doch genau diese erfüllt er auch und ist ein rundum gelungenes Paket. ■

Dörrautomat	Saro VeggyDry 432-1000
--------------------	-------------------------------



Technische Daten

Marktpreis*/UVP	295 Euro*/295 Euro
Maximalleistung	500 Watt
Kabellänge	115 cm
Temperatureinstellung	35 bis 70°C in 5er Schritten
Etagenanzahl/-höhe	6/35 mm
Nutzfläche	6040 cm ²
Maße (B x T x H)	345 x 450 x 307 mm
Ausstattung & Zubehör	6 Dörrbleche, 3 Dörrgewebematten, 3 Dörrfolien, eine Auffangschale, LED-Display, Signaltöne, Timer (0,5 bis 19,5 Stunden), 5 Jahre Garantie

Ergebnis		1,3 (sehr gut)	
Funktion	60%	+++	1,2
Temperatureinhaltung	50%	+++	1,2
Gleichmäßigkeit	45%	+++	1,3
Arbeitsgeschwindigkeit	5%	+++	1,4
Handhabung	30%	+++	1,2
Bedienkonzept	60%	+++	1,3
Reinigung	30%	+++	1,0
Betriebsgeräusch	5%	++	1,9
Bedienungsanleitung	5%	+++	1,2
Verarbeitung	10%	++	2,0